

Tataki de bœuf aux épices Tajín, duxelles de champignons, crème légère au raifort et crostini au levain

Recette pour 12 tapas

Description

Un tapas hivernal, gourmand et raffiné. Le bœuf saisi façon tataki et enrobé d'épices Tajín apporte une touche légèrement fumée, acidulée et relevée. La duxelles de champignons ajoute profondeur et onctuosité, tandis que la crème légère au raifort apporte fraîcheur et caractère. Le tout est servi sur un crostini de levain croustillant.

L'astuce du chef

Pour préserver le croustillant du pain, cuire la duxelles jusqu'à évaporation complète de son humidité et effectuer le montage à la dernière minute. Pour obtenir des tranches de bœuf fines et régulières, laisser refroidir le tataki, puis le placer de 10 à 15 minutes au congélateur avant de le trancher.

Ingrédients

Tataki de bœuf

- 600 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 30 Gr Épices Tajín
- Huile végétale

Crème légère au raifort

- 125 Gr Crème sûre
- 115 Gr Mayonnaise
- 30 Gr Raifort
- 10 Gr Jus de citron
- 0 Au goût Sel et poivre
- Huile végétale

Duxelles de champignons

- 500 Gr Champignon
- 2 Unité(s) Échalote française
- 3 Gousse(s) Ail
- 30 Gr Beurre
- 15 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vin blanc
- 5 Tige Thym
- 0 Au goût Sel et poivre
- Huile végétale

Crostini de levain

- 8 Tranche(s) Pain au levain
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail
- 6 Branche(s) Ciboulette
- 0 Au goût Fleur de sel
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Sortir le bœuf du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant la cuisson. Nettoyer les champignons. Ciseler les échalotes, hacher l'ail et les feuilles de thym, puis ciseler la ciboulette. Trancher le pain au levain.

Crème légère au raifort

Dans un bol, mélanger la crème sûre, la mayonnaise, le raifort préparé et le jus de citron. Assaisonner légèrement de fleur de sel et de poivre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse, homogène et suffisamment ferme pour être dressée en petits points. Réserver au réfrigérateur dans une bouteille souple jusqu'au moment du service.

Duxelles de champignons

Hacher très finement les champignons au couteau ou au robot, sans les réduire en purée. Dans une grande poêle, chauffer le beurre et l'huile d'olive. Faire suer les échalotes pendant 2 minutes sans coloration. Ajouter les champignons, l'ail et le thym. Cuire à feu moyen-vif de 10 à 12 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. Déglacer avec le vin blanc et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la préparation soit presque sèche. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser refroidir.

Crostini de levain

Badigeonner légèrement les tranches de pain avec l'huile d'olive. Déposer sur une plaque de cuisson. Cuire au four environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. À la sortie du four, frotter immédiatement chaque tranche avec la gousse d'ail. Laisser refroidir.

Tataki de bœuf

Rouler le bœuf dans les épices Tajín afin de bien l'enrober sur toutes ses faces. Dans une poêle très chaude, verser un filet d'huile végétale et saisir le bœuf environ 30 secondes sur chaque face, sans oublier les rebords. Retirer de la poêle et laisser reposer 8 minutes. Refroidir légèrement, puis trancher très finement.

Montage du tapas

Déposer environ 15 ml de duxelles de champignons sur chaque crostini. Ajouter 3 fines tranches de tataki de bœuf en leur donnant un léger volume. Déposer quelques petits points de crème légère au raifort sur la viande. Garnir de ciboulette ciselée. Terminer avec quelques grains de fleur de sel. Servir aussitôt.

Bon appétit!